SWN.RU

ПРОСТО О ЛУЧШИХ ВИНАХ

simple wine news

СЕРИЯ КНИГ

Пьер-Ив Колен в новой Бургундии

НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ, НО НЕ СОВИНЬОН / **ТЕРРУАРЫ НА ВУЛКАНАХ** / ШТОПОРЫ НА МИЛЛИОН / «ТРУ» ПО ВОЛКОВУ / **ВИНА ДЛЯ СВИДАНИЙ** / **МЕРЛО ОТ RIECINE** / ПУТЬ ORNELLAIA

ISBN 978-5-4274-0054-1

18+

9 785427 400541 >

66
История Ornellaia в лицах
Как создавалась легенда

20
Путь к сердцу
Смешной текст про выбор вина для свидания

26
Штопоры
Дорогие и неприличные

30
Юго-Запад
Другая сторона Франции

38
Герой обложки
Пьер-Ив Колен о финансовых трудностях и видах на пенсию

54
«Трушный» сноб
Михаил Волков о развитии вкуса

72
Вулканические вина
Тефра, лава и автохтоны

80
Мини-регионы
Марке, Белград, Израиль

130
Покупательский гид
Новая Зеландия, кроме совиньона блан

50
Карло Феррини
Антепримы Riecine в Москве

114
Молекулы рислинга
Сомелье ресторана Mugaritz вместе с шефом превратили искусство сочетаний в науку.

ХОЗЯЙСТВА, УПОМЯНУТЫЕ В КНИГЕ: Azienda Agricola Dino Illuminati [110] Besini Besini [124] Bodegas Chivite [16] Case Basse di Gianfranco Soldera [54] Castello Banfi [34] Château d'Esclans [15] Château de la Gardine [16] Château Haut-Brion [20] Colli Euganei Fior d'Arancio [72] Domaine Sainte-Claire [20] Domini Veneti [60] Fattoria Petrolo Fetzer [15] Gravner Hiedler [104] J.B. Becker [104] Jean-Marc Brocard [14] Lanson [100] La Scolca [104] Louis Roederer [15] Marco Felluga [14] Marqués de Riscal [15] Michele Chiarlo [104] Nik Weis [15] Olivier Leflaive [104] Passopisciaro [73] Pierre-Yves Colin-Morey [36] Pingus Vega Sicilia [14] Quinta do Noval [08] Riecine [48] Te Mata [15] Tenuta dell Ornellaia [16] Trimbach [16] Umani Ronchi [78] Vodopivez [88]

СОДЕРЖАНИЕ

92
Дрожжи
Энологические подробности для любознательных

120
Были в амфорах
Дегустируем и классифицируем «горшечные» вина

140
«Рыхлые»
Стратегия поиска

Цифровая подписка

Подпишись на SIMPLE WINE NEWS
Полная цифровая версия издания для планшетных и персональных компьютеров

zinio

Подробности на www.swn.ru/podpiska/

Facebook.com/SimpleWine
Facebook.com/SimpleWineNews

Ценовые категории

!	до 1 000 руб.
1	до 2 000 руб.
2	до 3 000 руб.
3	до 4 000 руб.
4	до 5 000 руб.
5	до 8 000 руб.
6	до 12 000 руб.
7	до 16 000 руб.
8	более 16 000 руб.

Указанные категории цен носят информационный характер и не являются предложением о приобретении продукции. Цена может изменяться при резких колебаниях обменных курсов валют, а также иных обстоятельствах, влияющих на ценообразование.

УДК 663.2/.3
ББК 36.87
К28

Фото на обложке:
Анна Воргова

Редакционная коллегия

Главный редактор серии книг
Анастасия Прохорова
Editor@SimpleWineNews.ru

Редакторы
Анна Кукулина, Илья Кирилин, Глеб Короленко, Ольга Бебекина, Валерия Труфакина, Анна Шенгелия

Выпускающий редактор
Татьяна Платонова

Главный дизайнер
Дария Кольченко

Ассистент редакции
Иван Барсуков

Ведущий эксперт
Сандро Хатиашвили

Препресс
Алексей Клак

Корректор
Наталья Казакова

Фотографы:
Ваня Берёзкин, Андрей Ковалёв, Роман Суслов, Игорь Родин, Сергей Ратанов

© 2018, ООО Издательство «СИМПЛ»

Генеральный директор
Дмитрий Мережко
Publisher@SimpleWineNews.ru

Руководитель проекта
Анатолий Корнеев

Директор по рекламе и распространению
Наталья Кокорина
NKokorina@Simple.ru

Административный менеджер
Мария Семёнова

Менеджер по распространению
Ирина Рожкова

Курьер
Никита Петров

Редакционный совет серии:
Максим Каширин, Анатолий Корнеев, Сандро Хатиашвили

18+ Издание предназначено для лиц старше 18 лет. Настоящая книга не является периодическим печатным изданием. Книга предназначена для распространения исключительно на территории предприятий розничной торговли и общественного питания, обладающих лицензией на продажу алкогольных напитков. Любое иное распространение этой книги в РФ запрещено. Редакция не несёт ответственности за содержание рекламных материалов. Материалы в рубрике PROMO публикуются на правах рекламы.

Пьер-Ив Колен в новой Бургундии
Серия Simple Wine News: Редкол.: А. Прохорова (глав. ред.) и др. — М.: Издательство «СИМПЛ», 2018. — 144 с.
ISBN 978-5-4274-0054-1

Цена договорная.
Тираж 25 000 экземпляров.
Отпечатан ОАО «Полиграфический комплекс «Пушкинская площадь».

Вести с полей

Урожай-2018 в Европе выглядит пока удачным. Вот несколько ярких моментов.

Шампань и Эльзас

Урожай рекордно ранний. В Шампани он стартовал 21 августа, а в Эльзасе 3 сентября для тихих вин. Для Шампани 2018 — год крайностей. Большое количество зимних осадков (345 мм с ноября по январь — рекорд с 1965 года), долгая зима, очень жаркое лето. Несмотря на все невзгоды по объёму урожай не пострадал (сняли в среднем по 10,8 т/га), а винтаж называют исключительным.

Бургундия

В Шабли, возможно, лучший урожай с 1998 года: оптимальная зрелость, отсутствие болезней, хороший объём. В других белых аппелласьонах Бургундии прогнозируют более коммерческий, easy drinking стиль вин. «Возможно, это будет самый крупный урожай в целом», — сказал один из крупнейших негоциантов Луи-Фабрис Латур.

Бордо

Менее воодушевляющая ситуация: атака милдью была в этом году особенно сильной и она затронула практически все аппелласьоны, — это снизит урожай на 10–20%.

Италия

В Кьянти Классико всё хорошо, особенно если сравнивать с 2017 годом. Джованни Манетти (Fontodi), новоиспечённый президент консорциума аппелласьона, считает что винтаж получится «пятизвёздочным» и главной характеристикой будет «гармония».

Болгери

Ситуация больше похоже на бордоскую: влажно и милдью. «Но мы смогли довести здоровые ягоды до полной зрелости» — рассказал Аксель Хайнц, главный винодел Ornellaia. Он считает, что винтаж 2018 будет более утончённым и деликатным, нежели 2013.

Великобритания

Ещё чуть-чуть и Соединенное Королевство объявит национальный праздник, ведь такого удачного урожая оно ждало 30 лет! Погода была близка к идеальной, что привело к изобилию здоровых гроздей.

Германия

Как и другие северные аппелласьоны, Мозель, Рейнхессен и другие немецкие регионы начали сбор урожая на пару недель раньше обычного срока.

США

Калифорния в этом году припозднилась, наконец отдохнув от пожаров и засух последних лет. Прохладный август и отсутствие катаклизмов после 5–6 лет погодного безумия также способствовали долгому и ровному созреванию.

Погода в винодельческих регионах 6 октября: **Бордо** +23°C, переменная облачность ▸ **Бургундия** +24°C, ясно ▸ **Шампань** +24°C, переменная облачность ▸ **Эльзас** +24°C, ясно ▸ **Долина Роны** +25°C, ясно ▸ **Долина Луары** +25°C, переменная облачность ▸ **Пьемонт** +22°C, переменная облачность ▸ **Тоскана** +25°C, переменная облачность ▸ **Венето** +18°C, пасмурно ▸ **Сицилия** +24°C, переменная

ЛОНДОН

Компания Celebrity Cruises провела исследование на тему «самые инстаграмные алкогольные напитки лета–2018» и выяснила, что лидирует шампанское — у него больше 600 000 постов. Следом идёт виски (любого происхождения) с 400 000, просекко на пятом месте (150 000), сангрия и апероль шприц — на 8-м и 9-м местах соответственно.

КАМПО-ДЕ-БОРХА

Bodegas Aragonesas решила извлечь выгоду из интереса к чудовищно отреставрированной фреске с Иисусом в церкви в Борхе (за 5 лет её посетили больше 150 000 туристов) и выпустила вино Ecce Homo — красный бленд с печально известной фреской на этикетке и ценой €4.

КУНЕО

Когда концепт «вино для медитаций» стал достаточно привычным, пьемонтская винодельня Barberis решила пойти дальше и совместить винную дегустацию с настоящей медитацией в практике «винной йоги». Занятия проходят по всем канонам древнеиндийских духовных практик прямо на виноградниках, а затем там же происходит в полном молчании дегустация вин.

ЛОНДОН

На недавно прошедших торгах Sotheby's портвейн Quinta do Noval Naçional 1963 неожиданно обошёл по ценам и Pétrus, и Domaine de la Romanée-Conti и стал самым дорогим лотом.

ВИРГИНИЯ

На виноградниках Firefly Hill Vineyards украли за ночь 2,5 тонны винограда, то есть почти весь урожай стоимостью $50 000. В самой Виргинии год был очень неудачным и дождливым, поэтому помощь предложили виноградари Вашингтона — они компенсировали винодельне почти все потери бесплатно.

МЭН

Шарлотта Джилл, шеф-повар и владелица ресторана Charlotte's Legendary Lobster Pound решила, что гуманнее окуривать омаров марихуаной перед тем как варить. Шарлотта уверена, что так омары, которых положено варить живыми, меньше мучаются, а медицинская марихуана в штате Мэн недавно была легализована. Власти штата попросили Джилл прекратить эти странные эксперименты, но поскольку пока это только просьба, Шарлотта её проигнорировала.

БЕРЖЕРАК

В этом году вышло исследование, где описано, какие виды летучих мышей охотятся на гроздевую листовёртку, очень неприятного вредителя, который может серьёзно попортить и цветы, и ягоды винограда. Теперь в рамках программы по уменьшению используемых пестицидов департамент сельского хозяйства Дордони поощряет «полевые испытания» — около 20 виноделен начали разводить летучих мышей для борьбы с насекомыми.

МЕДОК

В Бордо прошёл 34-й Медокский марафон. Участники бегут от одной из 20 «винных станций» до другой по маршруту, проложенному через классифицированные виноградники Медока. На «станциях» можно было попробовать такие вина как Ch. Pichon Longueville Comtesse de Lalande 2016, Amiral de Beychevelle 2006, Ch. Gruaud-Larose 2016, Ch. Lagrange 2013, Ch. Grand-Puy-Lacoste 2015 и Ch. Montrose 2015. Записываться на марафон надо ещё в марте, и 10 000 мест продаются очень быстро, поэтому тем, кто хочет принять участие в следующем году, стоит сделать отметку в календаре. В Maison du Vin in Pauillac пока ещё можно купить специальное кюве Marathon 2018 Cru Bourgeois.

облачность ▸ **Риоха** +28°C, переменная облачность ▸ **Рибера** +20°C, переменная облачность ▸ **Рейнгессен** +25°C, ясно ▸ **Вахау** +23°C, переменная облачность ▸ **Калифорния** +25°C, ясно ▸ **Кольчагуа** +23°C, ясно ▸ **Мендоса** +29°C, ясно ▸ **Кейптаун** +30, ясно ▸ **Баросса** +22°C, переменная облачность ▸ **Краснодарский край** +15°C, ясно ▸ **Тамань** +14°C, ясно ▸ **Севастополь** +17°C, ясно

ФЛОРЕНЦИЯ

Новым президентом консорциума Кьянти Классико единогласно выбран Джованни Манетти из Fontodi. Вице-президентами стали Франческо Колпицци (Castelli del Grevepesa) и Серджио Дзингарелли (Rocca delle Macie). Срок полномочий нового президента – три года.

МОНТЕККЬО

Риккардо Котарелла награждён в Париже орденом за заслуги в сельском хозяйстве (Ordre du Mérite Agricole). Награждение прошло по инициативе OIV в её парижской штаб-квартире.

ПОМРОЛЬ

20% знаменитого винного хозяйства Pétrus в Помроле были проданы колумбийско-американскому миллиардеру и владельцу пивной империи Алехандро Санто Доминго. Сумма сделки не оглашается, но на данный момент 11,5 га волшебной голубой глины Pétrus оцениваются в 1 миллиард евро

СИЦИЛИЯ

600 килограммов винограда похищено на Пантеллерии в хозяйстве Bukkuram, принадлежащем легендарному сицилийскому дому Marco De Bartoli. Кто мог совершить подобное на крошечном острове, где все друг друга знают, пока неясно.

МЕЛЬБУРН

Wine Australia наняла двух звёзд китайских социальных сетей, близняшек Чу Фэй и Чу Жань, которых зовут «китайскими сестрами Кардашьян». Задачей новых бренд-амбассадоров будет увеличить число женщин, предпочитающих австралийские вина всем прочим. Чу Фэй и Чу Жань совершили тур по виноградникам, во время которого рассказывали миллионам своих подписчиков об австралийских винах и продуктах. Сумма контракта — около $25 000.

АМСТЕРДАМ

На 10-й выставке балкового вина World Bulk Wine Exhibition, который состоится 26–27 ноября, пройдёт первый мастер-класс по ассамбляжу. Специалистам заводов «вторичного виноделия» расскажут, как правильно смешивать вина разных сортов, регионов, стран и даже частей света, а также о том, даёт ли таким винам что-либо контакт с деревом в любой форме.

МАЛЬДИВЫ

29 октября на мальдивском курорте Niyama Private Islands Maldives с винами дома Clarence Dillon, среди которых будет и само Château Haut-Brion великого 1995 года, и его почтенное окружение: Château La Mission Haut-Brion 2002 (Грав) и Château Quintus 2011 (Сент-Эмильон). Необычный вечер во французском стиле состоится в ресторане Edge, возведённом посреди Индийского океана. Гости курорта доберутся до него на катере с ветерком.

КАРЛСРУЭ

18 человек серьёзно пострадали от укусов пчел на винном фестивале неподалеку от Карлсруэ. Группа туристов была на экскурсии по виноградникам, и внезапно зашла в пчелиный рой. 13 участникам группы потребовалась медицинская помощь, остальные справились силами местных аптек.

КРЫМСК

На Кубани утвердили ещё один географический объект, где можно производить вина с защищённым наименованием места происхождения (ЗНМП) под названием «Лефкадия». Объект создан в рамках Молдаванского сельского поселения Крымского района Краснодарского края. Таким образом в России появилась девятая зона ЗНМП.

СЕУЛ

Компания LG запустила новый продукт Signature Wine Cellar. Несмотря на название это не погреб, а винный шкаф, но очень умный, он понимает голосовые команды, имеет несколько температурных зон, а в дверцу встроен датчик движения, так что шкаф можно настроить так, чтобы он открывался сам, если человек подойдёт к нему достаточно близко. Затемнённое стекло можно подсветить изнутри, не открывая шкаф, чтобы проинспектировать запасы. Вместимость первой модели — 65 бутылок.

ИЗРАИЛЬ

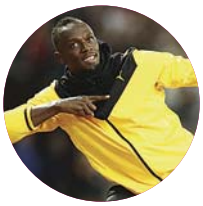
Археологи раскопали подземный туннель, где, возможно, Иисус сотворил своё первое чудо — на свадьбе в Кане Галилейской превратил воду в вино.

ПЕКИН

Неопытный кавист продал бутылку Château Lafite Rothschild по цене Carruades de Lafite, то есть примерно в три раза дешевле. Похоже стремительно растущий китайский винный рынок испытывает чудовищный кадровый дефицит — недавно сообщалось о такой же истории в другом винном бутике с участием Château Ausone, проданного по цене «второго вина».

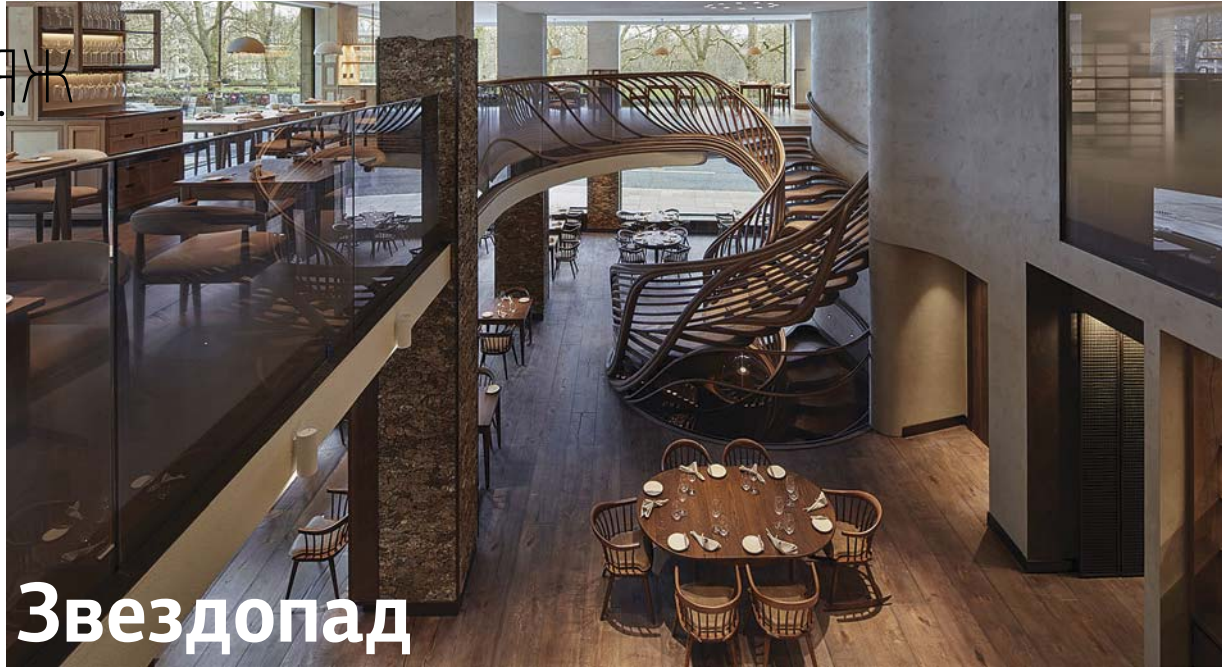
АНДРЕЙ ДЕЛЛОС стал кавалером ордена Почётного легиона, французской государственной награды. Среди россиян орденом Почётного легиона награждены Владимир Путин, Владимир Спиваков, Михаил Пиотровский, Андрей Кончаловский и др.

МИХАИЛ ЗЕЛЬМАН продолжает поражать лондонскую публику ресторанами с двумя титульными продуктами, на сей раз это поп-ап Black Cod and Wagyu. Черная треска в стиле Нобу будет стоить £15, 200-граммовый стейк из говядины вагью — £20. Поп-ап будет работать «пока не надоест публике».



УСЭЙН БОЛТ, заканчивает спортивную карьеру и открывает в Лондоне свой первый за пределами Ямайки ресторан Tracks & Records. В планах ещё15 ресторанов в Англии с ямайской едой. В барной карте 100 ямайских ромов.

АЛЬБЕРТ АДРИЯ (El Barri Barcelona) впервые выходит за пределы Испании. Его лондонский проект Cakes and Bubbles в Hotel Café Royal откроется в ноябре.



Звездопад

Начинают выходить гиды Michelin-2019. Пока есть «Шанхай», «Округ Вашингтон», «Чикаго» и «Лондон». В Шанхае никаких изменений, Чикаго лишился трёх звёзд, но не потому, что кто-то стал хуже готовить, просто ресторан Grace закрылся. Вашингтон ликует — у американской столицы наконец-то появился собственный ресторан с тремя звёздами — The Inn at Little Washington. Это слегка успокоило вечную неврастению вашингтонцев, в которую их вгоняют Чикаго, Нью-Йорк и Сан-Франциско, где трёхзвездочники есть давно. В Лондоне едва ли не рекордное количество новых звёзд. Для российской публики, конечно, важнее всего первая звёздочка у Hide Евгения Чичваркина.

Джаз и классика

В старейшем джазовом ресторане Санкт-Петербурга 48 Chairs готовится новая барная карта. Благородная чистота вкуса водки «Онегин» создаёт удивительную основу для создания коктейлей, многие из которых уже пару сезонов лидируют в предпочтениях гостей. Бартендеры ресторана предложат новое видение этого русского напитка в коктейльном меню.
Улица Рубинштейна, 5
(812) 315 7775

Пикник «Абрау-Дюрсо»

В Речном яхт-клубе Санкт-Петербурга 11 августа прошёл большой винный фестиваль, который посетило более 3000 человек. Русский винный дом «Абрау-Дюрсо» и команда фестиваля «О, да! Еда!» создали площадку для эногастрономического шоу. В 9 барах с винами и коктейлями были представлены все вина группы «Абрау-Дюрсо» от Ростова до Геленджика. Павел Титов, президент компании, выступил на public talk. А в «Школе сомелье на траве» винные эксперты «без галстуков» рассказывали гостям о этикете дегустации, гастросочетаниях и дискутировали на тему «Почему не стоит бояться российского вина».

ДЕЛИКАТЕСНАЯ ОСЕНЬ

Октябрь и ноябрь — самые насыщенные месяцы в календаре гурманов. Даже если нет времени съездить на сагру в Умбрию или сбор урожая в Прованс, можно и в мегаполисе соблюсти сезонность. Какие вина для этого пригодятся?

МОРЕ

МОРЕПРОДУКТЫ

В сентябре/октябре сезон начинается у морских обитателей Северного полушария, которые летом занимались продолжением рода и были несъедобны. Даже в московских ресторанах в октябре морепродукты становятся лучше и изобильнее, а в галисийском О-Грове проходит недельный фестиваль Fiesta de Marisco, посвящённый креветкам, крабам, гребешкам, устрицам, мидиям и морским уточкам персебес.

БАЛТИЙСКАЯ СЕЛЁДКА

С XVIII века каждый октябрь в Хельсинки проходит Силаккамаркинат, селёдочная ярмарка (Silakkamarkkinat). На Рыночной площади рыбаки продают селёдку свежего улова. Доезжает эта прекрасная сезонная селёдка и до России. Дружит она не только с водкой, но и с винами, особенно если не заливать её уксусом и не посыпать слишком щедро сырым луком.

КРЕВЕТКИ

Когда Средиземное и Атлантическое моря становятся холоднее, креветки ловятся всё более жирные, сладкие и вкусные. В нормандском Онфлёре в начале октября проходит креветочный фестиваль La Fête de la Crevette, где участники соревнуются в скоростной чистке креветок и поедают их тоннами, запивая кальвадосом и сидром.

ШАМПАНСКОЕ

Базовые брюты хороших домов просто созданы для блюд из сырых свежих морепродуктов (крудо, тартары, сашими), но справятся также с темпурой и фритто мисто.

● **Чем ещё запивать:**
кава, креманы, совиньон блан, шенен блан, шардоне, рислинг, грюнер вельтлинер, мюскаде, альбариньо

● **Точно не подходят:**
танинные красные вина

ХЕРЕСЫ ФИНО И МАНСАНИЛЬЯ

Их собственная солоноватость отлично работает с рыбой, а кислотность и крепкое тело помогают не стушеваться на фоне продукта с таким ярким вкусом.

● **Чем ещё запивать:**
рислинг, совиньон блан, сухой мускат, несложные брюты, альбариньо

● **Точно не подходят:**
слишком лёгкие мюскаде, соаве и пти шабли и любые красные, которые таниннее базового пино нуар

SANCERRE

Невыдержанный в дубе сансер подчёркивает сладость и тонкий вкус креветок и выдерживает кислотные соусы, с которыми их обычно подают.

● **Чем ещё запивать:**
мюскаде, пикпуль-де-пине, винью верде, альбариньо, совиньон блан / семильон, полусухой рислинг, фиано / греко ди туфо / фалангина, розовые из Прованса или Наварры

● **Точно не подходят:**
вина с долгой выдержкой в дубе, танинные красные

ЛЕС

БЕЛЫЕ ТРЮФЕЛИ

Признанные короли осени, трюфели появляются на рынках Альбы в октябре. Во время Fiera del Tartufo (в этом году с 6 октября до 25 ноября) в этот пьемонтский городок съезжаются лучшие повара планеты, в том числе и российские, чтобы собственноручно выбрать трюфели для своих сезонных меню. Рекордные экземпляры, которые могут весить больше 500 граммов, продают на аукционе.

ПОРЧИНИ

Тосканский ответ пьемонтским трюфелям — грибы порчини. В конце сентября и октябре сагры, посвящённые порчини, проходят от Тосканы до Эмилии-Романьи. Как и мы, итальянцы грибы обычно жарят и добавляют почти к чему угодно, кроме десертов — к тушёному и жареному мясу, рису, пасте, картошке, овощам. В России сезон белых грибов почти совпадает с европейским, поэтому собственные сагры можно устраивать до конца октября.

ЦЕЗАРСКИЙ ГРИБ

Родственник мухомора в Италии и Испании котируется так же высоко, как трюфели, за тонкий сладковатый вкус с цитрусовыми оттенками. Его добавляют сырым в салаты, жарят на гриле или на сковороде. Ареал распространения цезарского гриба совпадает с широтами, подходящими для виноделия, поэтому с вином он сочетается идеально.

КАШТАНЫ

С конца октября и вплоть до рождественских ярмарок по всей Европе жарят каштаны, а отдельные каштановые фестивали можно наблюдать во французском Ардеше (Рона — Альпы) и в Марради близ Флоренции (Тоскана). Кроме жарки на углях каштаны используют для густых супов или десерта «Монблан» (каштановое пюре с взбитыми сливками), ими фаршируют индейку и утку.

BAROLO

Классика и по-прежнему лучшее сочетание: тонкое, сложное, многослойное бароло и белый трюфель с его густым, землистым, почти мускусным ароматом.

● **Чем ещё запивать:**
другие неббиоло (Barbaresco, Neddiolo d'Alba, Gattinara, Lessona и др.);
пино нуар из Бургундии, оптимально — коммунального уровня (Жевре-Шамбертен, Море-сен-Дени, Вон-Романе, Кортон и т.д.);
винтажные шампанские и франчакорты

● **Точно не подходят:**
лёгкие и слабоароматные вина любого цвета

CHIANTI CLASSICO

Чуть менее известная, чем трюфель и бароло, но такая же старинная и удачная пара. Многослойный аромат кьянти классико с нотами вишен, фиалок и подлеска идеально подходит почти к любым блюдам с порчини, кроме карпаччо из сырых грибов.

● **Чем ещё запивать:**
винтажные шампанские, шардоне из Ланге, недорогие красные бордо (подойдут женерики из Грава, Помроля и Сент-Эмильона), красные бургундские вина из коммун Бон, Живри, Меркюре, Rioja Reserva

● **Точно не подходят:**
лёгкие и слабоароматные вина любого цвета

RIBERA DEL DUERO DO

Сория кроме вин известна как «грибная столица», её локальная гордость — взрослая рибера-дель-дуэро и цезарский гриб на гриле. Вино должно быть не ниже категории резерва и не моложе 5–6 лет.

● **Чем ещё запивать:**
кава Reserva, белые вина Бургундии и Долины Роны

● **Точно не подходят:**
лёгкие и слабоароматные вина любого цвета

БЕРНАШ / ФЕДЕРВАЙСЕР / ШТУРМ

Не совсем вино, а частично перебродивший виноградный сок, в котором уже появился спирт, но ещё осталась часть сахара, тоже очень сезонный продукт, который доступен с сентября по ноябрь. Благодаря сладости и кислотности бернаш идеален к плотным углеводным продуктам, то есть к каштанам на углях.

● **Чем ещё запивать:**
Moscato d'Asti, кот-дю-рон и другие красные Долины Роны уровня коммун Кроз-Эрмитаж, Сен-Жозеф, Вакейрас, амароне / речото

● **Точно не подходят:**
все лёгкие вина, не выдержанные в дубе

НОВОСТИ

Пейте осторожнее: поддельные Pingus и Vega Sicilia

Любой сомелье отличит вслепую Unico от безродной менсии за 19 евро, но сможет ли он почувствовать подмену, если дешёвку налить из бутылки с этикеткой Vega Sicilia? Вполне вероятно, что он постесняется вслух признать, что вино не очень. На этом и решили заработать четверо испанских аферистов, подделывая ящиками топовые испанские Pingus и Unico. По словам испанской полиции, недавно схваченные подлецы с 2014 года скупали дешёвые вина и упаковывали их в этикетки уважаемых хозяйств. В их мастерской, которую накрыли стражи порядка, обнаружили около 1500 поддельных этикеток для Pingus и ещё больше — для Vega Sicilia. Купить бутылку за 19 евро, а продать за 1900 — бизнес прибыльный, но опасный: ребятам предъявили обвинения сразу по нескольким статьям, среди которых отмывание денег, нарушение закона об авторском праве и угроза здоровью окружающих.

Бандиты продавали вина через интернет и у них почти не было жалоб: удивительным образом все подделки безропотно выпивались. Одним из немногих, кто забил тревогу, был датчанин, который прислал бутылки обратно, назвав их бессовестной подделкой. Другой датчанин по имени Питер Сиссек примерно в это же время доложил полиции, что его служба безопасности нашла в интернете подозрительные источники продаж Pingus. Слава богу, мерзавцев поймали и больше никто не станет их жертвой. Напоминаем: вы можете заказать на 100% настоящие вина от обоих этих хозяйств в компании Simple.

СРОЧНО В НОМЕР

VIII Всероссийский саммит виноделов, состоялся традиционно в Абрау-Дюрсо 6 октября. Саммит этого года ждали с удвоенным вниманием: и для того, чтобы познакомиться с новым министром, и чтобы узнать результаты наипрестижнейшего конкурса России — Кубка СВВР-2018.

В его регламент были внесены изменения, в том числе: проведение в два этапа, гарантированное винодельнями участие исключительно вин из российского винограда, а также возможность предоставить неограниченного количество образцов.

И это привлекло к нему большее количество участников, даже тех, кто раньше никогда не принимал участия в российских конкурсах.

Китайское вино наступает

С 7 по 17 сентября в Китае в провинции Ningxia Hui, где сконцентрировано лучшее виноделие поднебесной, проходил первый в истории винный саммит One Belt One Road 2018. На него съехались чемпионы-сомелье со всего мира: от Южной и Северной Америки, до дальней Азии, в том числе действующий чемпион России Роман Сосновский, к которому был приставлен редактор SWN Глеб Короленко. Ребятам показали достопримечательности исторически важных городов Китая, а после этого столкнули их лбами на командном конкурсе сомелье, в отборочном туре которого нужно было пройти тест на знание китайского виноделия. Не вдаваясь в подробности, мы с гордостью сообщаем, что из восьми команд, принимавших участие в конкурсе, команда, в которой выступал Роман, заняла третье место. Подробный репортаж с описанием событий, происходивших две недели на другой стороне планеты, ждите в следующих номерах SWN. Обещаем, будет интересно.

Ornellaia: разумное, доброе, вечное

Без ложной скромности заявляем: в мире очень мало виноторговых компаний, которые работают на эксклюзивной основе сразу со всей великой тройкой тосканских брендов: Tenuta San Guido, Frescobaldi и Ornellaia. Теперь Simple — одна из них. В портфеле компании появился весь арсенал вин культового производителя Ornellaia, которые мы хорошо знаем и любим. История этого хозяйства — как остросюжетный детективный фильм, стремительна и интересна, а её герои — первые лица винного мира: Лодовико Антинори, Роберт Мондави, Мишель Роллан, Аксель Хайнц, семья Фрескобальди. Занимайте места в зрительном зале, показываем классику!

Подробнее об истории хозяйства — на стр. 74

• Ornellaia 2015

Ассамбляж нового урожая Ornellaia состоит из 53% каберне совиньона, 23% мерло, 17% каберне франа и 7% пти вердо. Вот что сказал об этом винтаже Антонио Галлони: «Ornellaia 2015 обладает блестящим балансом, настоящее вино мечты. Все составляющие на своих местах. Обычно Ornellaia требует времени на развитие, но 2015 просто невероятен, его можно пить даже в таком раннем возрасте. Аксель Хайнц сделал из этого жаркого года настоящее чудо. Вино объединяет изящество и силу, а подобных сочных танинов вы не найдёте больше нигде».

Simple Collection 8

• Le Serre Nuove dell Ornellaia 2016

Классическое второе вино, Le Serre Nuove делают преимущественно с молодых лоз с тех же участков, откуда происходит Ornellaia. В 2016 году его ассамбляж таков: 44% мерло, 26% каберне совиньона, 18% пти вердо, 12% каберне фран. Аксель Хайнц об этом винтаже: «Прекрасный, жаркий урожай 2016-го помог подчеркнуть все особенности климата Болгери. Это вино сочетает в себе мгновенное удовольствие и высокое качество».

Simple 5

• Poggio alle Gazze dell'Ornellaia 2016

Насыщенное и полнотелое вино из 70% совиньона блан, 16% вердиккио и 8% вионье. Ферментация проходит в комплексе из новых и использованных барриков, стали и цементных ёмкостей. В аромате тона грейпфрута, маракуйи, персика и жареного миндаля, во вкусе баланс тела и кислотности.

Simple 5

• Le Volte dell Ornellaia 2016

Бленд каберне, мерло и санджовезе, ставший культовым среди любителей доступной супертосканы. В Wine Spectator и у Джеймса Саклинга этот винтаж получил 92 балла. Вот что пишет о нём старший редактор Wine Spectator Брюс Сандерсон: «Тона чёрной смородины и мяты обрамляют это сочное, фруктовое вино с плотными, немного жёсткими танинами. Оно хорошо уже сейчас, но идеальным будет с 2021 по 2030 год».

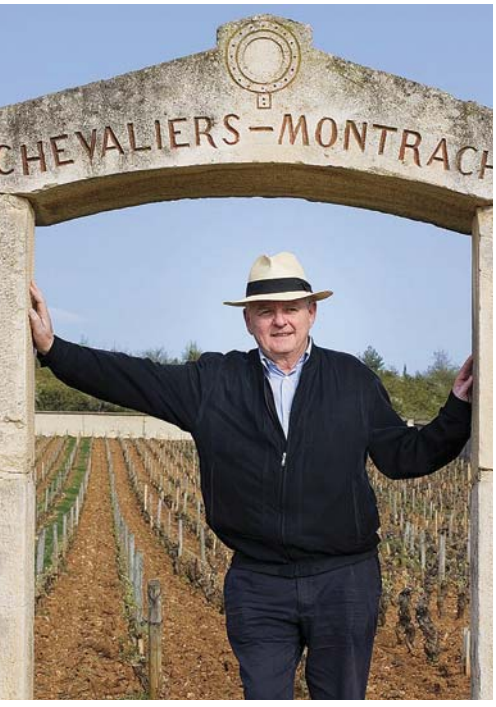
Simple 3

• Ornellaia Bianco 2016

Это новое для хозяйства вино увидело свет в 2015 году. Бленд совиньона блан и вионье с огромным потенциалом — новый подарок Акселя Хайнца любителям неординарной и утончённой белой супертосканы. Вино выдерживают 12 месяцев в комплексе из нового и старого дуба с периодическим батонажем.

Новая старая Бургундия

Подарки для ценителей бургундского шардоне сделали сразу два великих хозяйства: Jean-Marc Brocard и Olivier Leflaive. Обе этикетки, которые очень скоро будут доступны в портфеле компании Simple, — это эксклюзивные вина с уникальных виноградников, сочетающие в себе изящество уважаемых крю и очень привлекательную ценовую политику. Нет сил больше молчать, встречайте новинки!



• Jean-Marc Brocard VV 1946 2015

За аббревиатурой VV скрываются два слова: Vielles Vignes. Лозы шардоне для этого шабли высажены в 1946 году, в том же, когда родился Жан-Марк Брокар, то есть они ровесники отца органического шабли. 2014 год этого вина продавался только через интернет и был доступен только членам Jean-Marc Brocard Club, но теперь мы имеем честь показать это секретное вино широкой публике. VV 1946 выдерживают 14 месяцев в цементных ёмкостях яйцевидной формы под названием cocotte. Разумеется, это полная органика, и конечно же, вино очень точно передаёт терруар, с которого происходит: не спрятанная за дубом минеральность и кислотность переплетаются с цветочными и фруктовыми ароматами.

• Olivier Leflaive Bourgogne les Sétilles

Прошедшей весной мы готовились к свадьбе принца Гарри и Меган Маркл так тщательно, что даже придумали идеальную винную карту для их праздничного стола: шампанское Lanson, коньяк Hine, старый виски Dalmore и Monte Bello. Королевский сомелье оказался изобретательнее: именно эта этикетка от Olivier Leflaive красовалась на фуршете церемонии бракосочетания пары. Это шардоне рождено на 35 га виноградников в коммунах Пюлиньи-Монраше и Мерсо. Примерно 60% вина выдерживают в дубе алье, остальные 40% — в стали. Это вино настоящая находка для тех, кто гоняется за «малыми» аппелласьонами и ассамбляжами, которые позволяют сэкономить, но не потерять в качестве. Вино выпущено ограниченной партией, а когда выяснилось, что его пьёт королевская семья, за ним началась настоящая охота.

7490 руб
В ТЕЧЕНИЕ ОКТЯБРЯ 2018 ГОДА

СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ТОЛЬКО ДЛЯ ЧАСТНЫХ КЛИЕНТОВ SIMPLE

Trimbach Riesling Cuvée Frédéric Emile 2009

Рислинг, названный в честь знаменитого прадеда нынешних владельцев хозяйства Trimbach, несёт репутационную корону. В 1898 году Фредерик-Эмиль не только получил благодаря своему рислингу международное признание на брюссельской Всемирной выставке, но и обеспечил новую гарантию качества и аутентичности. Имя стало синонимом «эльзасского рислинга».

С юго-восточных террас Рибовилле и с гран крю Гайсберг и Остерберг происходит виноград для этого вина, которое производят только в исключительно удачные годы. Но на этикетке нет престижных букв Grand Cru — в 1970-е годы семья решила, что эталон не нуждается в дополнительном обозначении. Cuvée Frédéric Emile — это вино-символ, просто и понятно. Его стиль — яркая и запоминающаяся индивидуальность: сухощавая элегантность, мощь, подчёркнутая минеральность и фирменная зрелая кислотность. Чистота, изысканность, ничего лишнего. Потенциал — 20 лет и более.

Идеально с изысканными рыбными блюдами, телятиной, домашней птицей. В Эльзасе к нему советуют гуся, свиную рульку, шукрут, всевозможные киши.

* Спеццена действует на винтаж 2009 и формат 0,75 л при единоразовой покупке от одной бутылки при заказе в Simple (Москва, Санкт-Петербург) через персонального менеджера. Клиентские условия не действуют.
** Период действия спеццены с 1 по 31 октября 2018 при фактическом наличии товара на складе и/или до его исчерпания.

В портфеле Simple — широчайший выбор самых интересных и впечатляющих вин
По всем вопросам обращайтесь к персональному менеджеру.
*Москва: +7 (495) 510 50 01, *5001 (с мобильного номера)*
vip@simple.ru
Санкт-Петербург: +7(812)363 11 00
Vip-spb@simple.ru

СВИДАНИЯ

ВСЁ ПРАВИЛЬНО **СДЕЛАЛ**

Глеб Короленко написал гид по сочетанию девушек и вин, стараясь не посягать на суверенитет прекрасной половины человечества. Всё о том, как угощать женщин вином и никакого шовинизма.

Фото:
Юлия Ковалёва
Визажист:
Анна Шенгелия
Модель:
Юлия Чернова

Не могу наверняка сказать, почему, но все думают, что я умею подбирать идеальные вина для свиданий с женщинами. По правде говоря, у меня у самого было много фейлов на этом поле битвы. Однажды накануне рандеву я обошёл все магазины вокруг римской станции метро Colli Albani в поисках бутылки арнеиса от Bruno Giacosa, а когда пришёл на встречу, выяснилось, что никакого вина ей не надо и идём мы в пивную на Трастевере и вообще она страшненькая. Бывали случаи, когда таманский саперави под наваристый борщ с чесноком отпугивал красавицу. Тем не менее, определённый багаж знаний на эту тему у меня есть. Когда я работал кавистом, у меня был целый список покупателей-ловеласов, которые обращались ко мне с описанием «жертвы». Вот приходит обеспеченный мужчина с залысинами и просит серьёзного, нежного красного для любимой жены — и уносит бутылку L'Apparita, а вот он же приходит взмыленный и просит чего-то «до трёх тысяч» для другой, которую нужно как следует подпоить. Ну чего уж, бывает всякое. Были и юные пикаперы, которым нужно было не только продать вино с ожидаемым эффектом, но и рассказать о нём под запись байку, чтобы те смогли блеснуть эрудицией, если не хватит собственной. В этом случае выручали рассказы о беглянке из Donnafugata или легенды о виноградниках Биби Граетца, где, как в парке «Зарядье», люди любят друг друга без передышки.

Выбирая вино для свидания, нужно в первую очередь поставить себе конкретную цель. Перевести вертикальную дегустацию в, так сказать, горизонтальную очень просто, особенно если вы видитесь не в первый раз: пара шампанских с хорошей малолактикой или амароне под бельгийский шоколад — и вуаля, в помещении становится слишком жарко. Другой разговор — если вы влюблены и хотите взаимности. В этом случае придётся пораскинуть мозгами, потому что женщины мыслят иррационально. Если вы знаете, что она любит, допустим, правый берег Бордо, это не обязательно значит, что она хочет вино из мерло, — она просто считает, что она всегда права. Улавливаете? Если у неё покладистый характер, не нужно колдовать над пино нуарами, принесите ей австралийский шираз Sexy Beast, и эта тихоня вас растерзает. Как это работает, не знает никто. Она опять не в настроении и кричит на вас так, что ваши бокалы Zalto за 500 долларов опасно резонируют? Нет, у неё не интрижка на стороне и вам не нужно винить себя за бестактность. Все претензии в духе «Ты какой-то странный» и «Ты не обращаешь на меня внимания» значат, что пора бежать в винотеку за сладким вином, потому что у неё, ребята, ПМС, и ей нужна глюкоза.

ЕСЛИ ВЫ ЗНАЕТЕ, ЧТО ОНА ЛЮБИТ, ДОПУСТИМ, ПРАВЫЙ БЕРЕГ БОРДО, ЭТО НЕ ОБЯЗАТЕЛЬНО ЗНАЧИТ, ЧТО ОНА ХОЧЕТ ВИНО ИЗ МЕРЛО, — ОНА ПРОСТО СЧИТАЕТ, ЧТО ОНА ВСЕГДА ПРАВА.

Я догадываюсь, что этот текст читают и девушки. Дорогие мои, вы уже, наверное, точите карандаш, чтобы написать в редакцию письмо в духе: «Опять вы спустили с цепи этого шовиниста». Не орите, я пытаюсь вам помочь. Наша с вами общая задача — помочь вам получить удовольствие. А теперь, парни, продолжим. Когда они говорят, что читают Камю, пьют старое бароло и шабли без дуба, не верьте, идите от обратного: им не нужна минеральность, кислотность, эволюция танинов и экзистенциализм, забудьте об этом. Всё, что им нужно, — бутылка гевюрцтраминера от Trimbach с золотой этикеткой и суп-пюре из тыквы под Рики Мартина. Попалась фантазёрка, которая работает кассиршей в супермаркете и пьёт только по праздникам? Ведите её в осенний парк, захватите правильные бокалы и налейте Château Smith Haut Lafitte 2005 года. На этой скамеечке она сделает дегустационные заметки такого уровня, что ей позавидует Дженсис Робинсон.

Пожалуй, единственное вино, которое работает наверняка и со всеми, — это пелаверга из Пьемонта. Уже в Древнем Риме этот сорт считался сильнейшим афродизиаком, а уж как его название переводится с латыни, я сказать не могу из соображений цензуры. Вопреки этим байкам, после бутылки пелаверги не происходит ничего, достойного объектива Тинто Брасса, просто оно к себе располагает. Однажды я привёз из Италии бутылку пелавегри и открыл её на первом совместном ужине со своей девушкой. Прошло полтора года, и мы до сих пор вместе. Цель была поставлена, результат получен. Возможно, другое вино бы тоже сработало, но этого мы уже не узнаем. Прежде чем перейти к теоретической базе, вставлю дисклеймер: универсального правила, вроде «секс без причины — признак Montalcino» — нет. Я выбрал пять архетипов женщин, с которыми может столкнуться любой, и предлагаю бутылки, которые, по моему мнению, сработали бы на ура. То, что ниже, не обязательно воспринимать, как руководство к действию, скорее, это научная гипотеза, основанная на серии опытов. Учитывая неземное происхождение женского характера, любые мои советы могут привести как к положительным результатам, так и к резко отрицательным.

ФИЛОЛОГИЧЕСКАЯ ДЕВА

В ОСНОВНОМ КОРОЛЕВЫ ФИЛФАКОВ ЖИВУТ В ПЕТЕРБУРГЕ, А ТАМ, ЕСЛИ НЕ ВЫПИТЬ БОКАЛЬЧИК-ДРУГОЙ, НОРДИЧЕСКИЙ ХОЛОД БУДЕТ ПРОНИЗЫВАТЬ ОТНОШЕНИЯ В ЛЮБОЕ ВРЕМЯ ГОДА.

Разумеется, если вы знаете о том, что такое дискурс и тема-рематическое членение, вы сможете поддержать беседу, но романтика — это вам не семантика. Вы не поймаете её волну, пока не откроете правильное вино. Подразумевается нечто ровное, ароматное, без резких танинов, но с культурным бэкграундом.

Jean-Marc Brocard Chablis Vielles Vignes 2017 ②

★ Если начитанная девушка выпьет слишком много австралийского шираза, у вас не будет шансов в битве цитатами из русской классики. Вместо образа социального дна в пьесе Максима Горького лучше обсудите дно древнего океана, усеянное ракушками, в которых растут лозы шардоне на севере Бургундии, не забывая подливать шабли.

Marco Felluga Russiz Superiore Pinot Grigio 2017 ②

★ Собственно, филология и должна помочь вам выбрать вино. Расскажите об итальянском регионе Фриули на границе с Австрией и Словенией, в котором прекрасно сосуществуют германская и славянская группы языков, — вот и появится повод открыть фриуланский пино гриджо.

Clarendelle by Haut-Brion 2014 ①

★Питерский ветер задувает прямо в душу, и беседа никак не клеится? Откройте бутылку хорошего женерика и вскользь упомяните, что голландские архитекторы, создавшие систему рек и каналов в Северной столице, чтобы сдержать напор ледяной Невы, сделали то же самое с Жирондой, превратив Бордо в великий винный регион.

Trimbach Gewürztraminer 2015 ①

★ И это не сработало? Тогда ловите последний козырь: полусухой гевюрцтраминер. Здесь, думаю, вы сами разберётесь, что говорить.

IT-GIRL

ЕСЛИ ВЫ РЕШИЛИ ПОУХЛЁСТЫВАТЬ ЗА ОДНОЙ ИЗ НИХ, СРАЗУ ПРЕДУПРЕЖДАЮ, ЧТО НИЧЕМ ХОРОШИМ ЭТО НЕ КОНЧИТСЯ. КАК-НИБУДЬ ПОПОЗЖЕ Я СДЕЛАЮ СПИСОК ВИН ДЛЯ МУЖЧИН С РАЗБИТЫМИ СЕРДЦАМИ, НО СЕЙЧАС РЕЧЬ О ДРУГОМ.

Для тех, кто в танке, поясняю: термин It-girl появился в 1927 году, когда Paramount Pictures сняли романтическую комедию «Это». В фильме показывают молодую, сексуальную и очень-очень модную Клару Боу. После этого It-girl стали называть успешных, богатых и красивых модниц, вокруг которых всегда роятся мужчины и на которых хотят быть похожими женщины. В наше время в таком образе выступают популярные модели, инстаграм-блогерши и просто тусовщицы, которых все знают.

ПОГОВОРИТЕ ОБ ОТКАЗЕ ОТ НАТУРАЛЬНОГО МЕХА И ЗАСТАВЬТЕ ЕЁ СЛЕГКА ПРОСЛЕЗИТЬСЯ, ПОСЛЕ ЧЕГО СМЕЛО ОБНИМАЙТЕ И УСПОКАИВАЙТЕ.